

Wolfsbarsch-Filets mit Pommes frites

Am zweiten Weihnachtsfeiertag gibt es Wolfsbarsch-Filets.

Mit Pommes frites.

Die drei „S“ beim Zubereiten von Fisch bedeuten Säubern, Säuern und Salzen. Das Säuern hier mit Zitronensaft.

Und Filets immer zuerst auf der Hautseite anbraten. Dann noch kurz auf der Fleischseite braten.

[amd-zlrecipe-recipe:902]